

L'irrégulomadaire de la BAM

Journal écrit sans pression à parution irrégulière

“ *B i è r e q u i r o u l e , r a m a s s e l a m o u s s e ...* ”



Dites 33 ! Quoi ? La BAM est malade ?

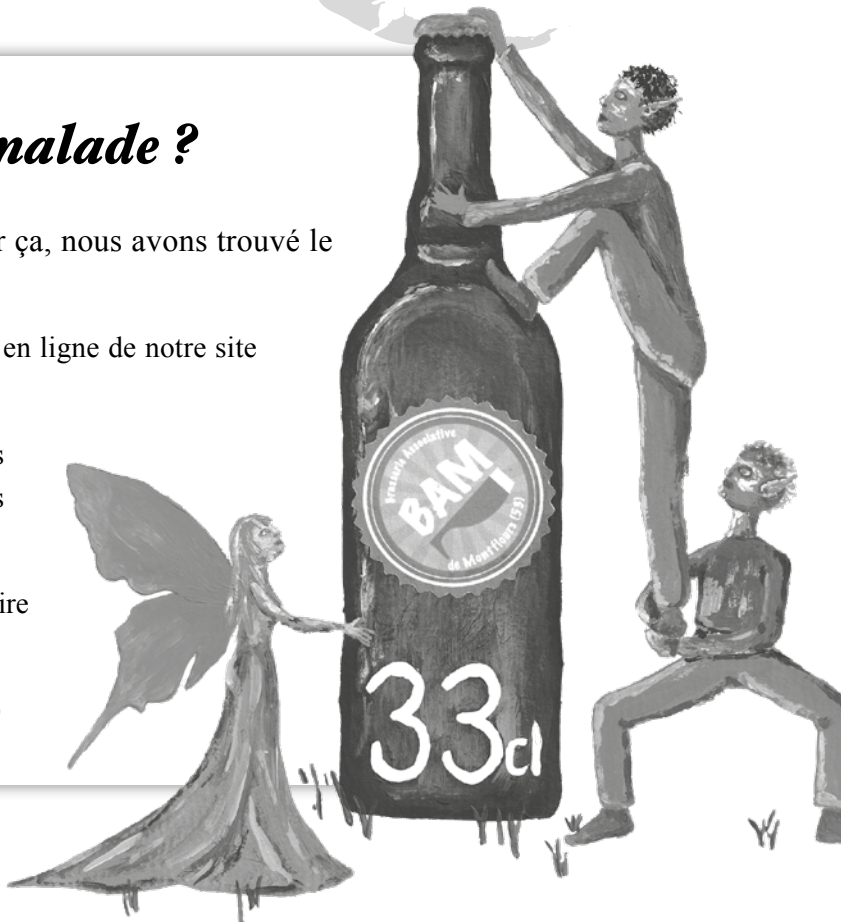
Heureusement, non ! Nous avons juste besoin de vendre un peu plus de bière. Alors, pour ça, nous avons trouvé le protocole de soin adapté :

En traitement de fond : Relance régulière d'activités de communication. Cela passe par la mise en ligne de notre site internet et un bel affichage sur nos points de vente (stand, buvette, boutique...).

En boost vitaminé : La bouteille 33 cl. Cette nouvelle offre doit nous permettre d'augmenter nos ventes en restant dans le même périmètre de distribution. La 33 cl, c'est aussi une demande des bars et des restaurants, nous pourrions y être plus présents.

Le rapport contenu/emballage gratouille la conscience écologique des détracteurs. Alors comment faire passer la pilule ? En consignant la bouteille par exemple...

À propos de consigne, le taux de retour en 2022 sur la 75 cl est de 86 %, bravo à tous nos clients ! ●



Des brasseries mayennaises ont fermé

L'année dernière et cette année, trois brasseries mayennaises ont cessé leur activité pour des raisons personnelles ou économiques :

- La brasserie Bierpoljak, que nous avons présentée dans l'irrégulomadaire n° 8,
- La brasserie La Copo, présentée dans le numéro 7,
- La brasserie Geslin d'Ambrières-les-Vallées.

Heureusement, la BAM tient encore le coup !



Une bien belle photo prise en Mayenne

Pas de convoi exceptionnel mais ça pourrait !

L'Homme Drêche

Une étrange créature

Montflours, petit village pittoresque de plus de deux cents habitants, est devenu le nouveau centre d'intérêt de tous les cryptozoologistes en herbe depuis peu. Si vous vous y promenez à la nuit tombée, vous y croiserez très certainement ce que les autochtones appellent l'Homme Drêche, une créature bipède se nourrissant de céréales volées dans les brasseries du coin et errant dans la pénombre.

C'est Claude Legendre, maraîcher, qui témoigne « *J'étais juste là dehors, je faisais pas grand chose. Puis il est passé devant moi et m'a salué d'un hochement de tête. On aurait dit une bête avec de longs poils, des yeux luisants et le corps couvert de drêches. Il portait des sandales.* » Marion Blanchet, qui souhaiterait garder l'anonymat, nous raconte aussi « *Je sais pas moi, je dormais.* »

Des témoignages inquiétants, qui ne manquent pas d'interpeller les forces de l'ordre, qui s'en fichent un petit peu.

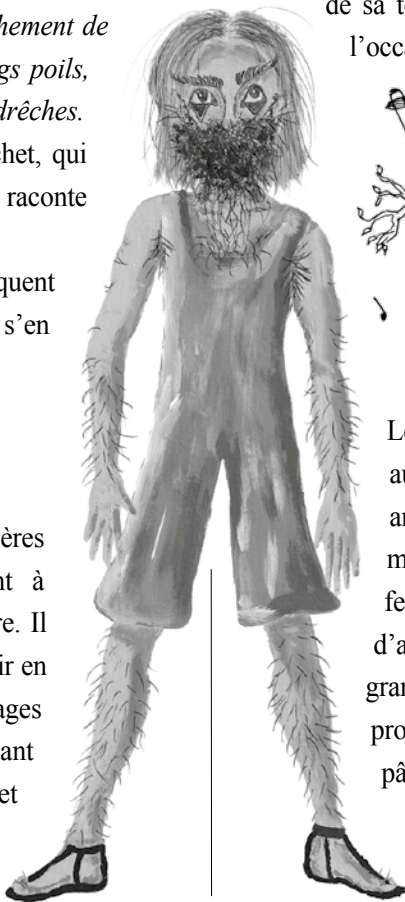
Un mystère vieux comme le monde

Créature mythique s'il en est, les premières traces de l'Homme Drêche remontent à l'ancienne époque de la semaine dernière. Il est encore aujourd'hui difficile de pouvoir en faire une description précise, les témoignages à son sujet se suivant mais ne se ressemblant pas. On estime sa taille entre 1 m 52 et moins de 6 m ; quant à son poids nous ne l'estimons pas, par politesse. La

créature ne semble pas parler la langue commune, mais émettrait des gargouillis entre chaque bouchée de drêche. Les témoins s'accordent à dire qu'elle semble pacifique, comme l'Océan, mais moins mouillée, comme nos champs en été.

Montflours, nouveau carrefour culturel ?

Très vite, les locaux ont vu là l'occasion parfaite de dynamiser Montflours, et surtout d'y attirer les touristes. Un festival est organisé en l'honneur de la créature, avec en tête d'affiche le groupe légendaire *Bleugras*, qui revient de sa tournée aux États-Unis spécialement pour l'occasion.



Le Drêcheman Fest aura donc lieu et sera aussi l'occasion de mettre en valeurs les artisans du coin. Opportunistes ? Peut-être, mais les Montflourais souhaitent battre le fer tant qu'il est encore chaud, gagner assez d'argent pour enfin pouvoir implanter une grande surface dans le centre-ville, et ainsi profiter des réductions avantageuses sur les pâtes à tartiner.

Le maire n'a pas souhaité communiquer à ce sujet.



Historique

Guillaume Melin, notre brasseur, est un grand consommateur de bières. Curieux, il s'est initié au brassage amateur avec les kits proposés dans le commerce. Passionné et en réorientation professionnelle, il a décidé de se lancer. Il a suivi une formation brassicole d'une semaine à Douet (au centre de formation pro pour adulte CFPPA) puis participé à la création du « Collectif Rennais des Amateurs de Bières (CRAB) » et a ainsi pu échanger et assister au lancement de la brasserie du Vieux Singe à Rennes. Il s'est aussi formé à la BAM.

Il s'est installé en juin 2020 avec Juliette sa compagne dans une ferme de Cigné. Adhérer à Nature et Progrès a tout de suite été une évidence : cela correspondait à leur état d'esprit et en Mayenne, ce label fonctionne bien.

L'étiquette

Les plus futés ou les plus malins d'entre-vous auront tout de suite fait le lien entre Guibs et Guillaume. Guibs est en effet le surnom du brasseur. Encouragé par un copain, la bière porte donc son nom. Quant à l'étiquette, c'est le brasseur lui-même qui l'a dessinée.

Technique brassicole

Deux brassins de 500 l sont faits à la suite puis mis à fermenter dans une cuve de 1200 l. Le brasseur utilise

La Guibs Beer

la technique du multi-paliers (55°C pendant un quart d'heure, puis 64/68°C pendant une heure, enfin rinçage à 76/80°C). La bière arrive ensuite à 23°C dans une cuve de fermentation de 1200 l (la brasserie en compte trois). Au bout d'une semaine, la température est baissée à 3°C. Il s'agit de clarifier la bière, les levures sédimentent. Puis on embouteille et on passe en chambre chaude pendant trois semaines.

Le conditionnement se fait en fûts de 20 et 30 l et en bouteilles de 75 cl, 50 cl et 33 cl. Ces dernières représentent 40 % des ventes.

Production

Entre 300 et 350 hl par an, ce qui permet de dégager un salaire pour l'instant et un deuxième dans un an.

Pour ce qui est de la gamme, trois bières principales :

- La blonde, ronde, peu amère et très florale. Elle est légèrement citronnée et représente la moitié des ventes.
- L'ambree a du corps et présente un goût de caramel. Elle est légèrement fumée et a des notes poivrées.
- La houblonnée, blonde de couleur dorée, est ronde et offre des notes de pain d'épice.
- Des bières de saison sont également brassées : brune, blanche ou triple, selon l'humeur du brasseur. Une bière a même été faite à la betterave.

Perspective

Ouvrir une buvette en saison pour les cyclistes et les touristes. Le Musée du cidre étant à proximité, cela offre des opportunités. L'objectif est d'avoir une activité pérenne permettant d'en vivre à deux tout en restant à taille humaine. La brasserie souhaite produire des bières de qualité.

Elle est attachée aux valeurs de coopération et d'échanges (lavage de fûts à la BAM, commandes mutualisées) et cherche à limiter son impact sur l'environnement : les bouteilles sont consignées, les approvisionnements sont, dans la mesure du possible, locaux.

Lieux de vente

Au marché de Mayenne tous les samedis et au marché Bio de Lassay un vendredi par mois.
En magasin : Dans les biocoops et dans de nombreuses épiceries locales.
En AMAP : Ambrières, Aron et La Bazoge-Montpinçon
Dans des bars : L'After Work, le Temple Mousse, Qui l'UBU

Contacts : Brasserie Guibsbeer, L'Étang, 53300 Ambrières-les-Vallées, 06 61 31 51 94

Ouverture au public : mercredi et samedi de 14h00 à 19h00



L'interview

Germain Gougeon est producteur d'orge brassicole bio pour la BAM depuis plusieurs années. Cédric est allé le questionner pour que l'on fasse connaissance avec lui.

Germain, 36 ans, est marié avec Aurélie et ils ont 4 enfants. Ils sont installés à la Raudière à la Bazouge de Chéméré sur une ferme de 106 ha.

CÉDRIC SOUFFLET : Tu travailles seul ?

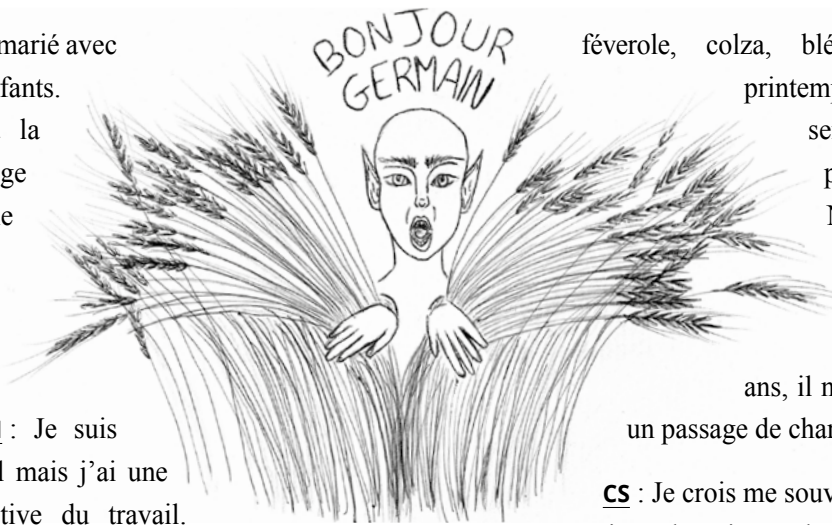
GERMAIN GOUGEON : Je suis installé en individuel mais j'ai une vision plutôt collective du travail. Aurélie est conjointe collaborative, car son travail dans la fonction publique ne lui permet pas d'avoir un autre statut sur la ferme et nous accueillons de nombreux stagiaires (wwoofeurs*) ce qui permet de compter presque deux temps-pleins sur la ferme à l'année.

CS : Vous ne produisez que de l'orge ?

GG : Hé hé ! Non, bien sûr! La ferme est en polyculture élevage. Nous avons 50 vaches allaitantes et développons maintenant du veau laitier pour le mener vers du bœuf à l'herbe. 55 ha sont maintenus en prairie naturelle pour le pâturage et le foin. Les 50 derniers hectares sont en rotation de culture/prairie, ce qui représente environ 30 ha de culture et 20 ha de prairie.

CS : C'est quoi la rotation ?

GG : C'est une alternance de prairie, tournesol, blé-



féverole, colza, blé-féverole, orge de printemps puis luzerne sous semis de l'orge, puis prairie sur 2-3 ans. Nous essayons de minimiser le travail du sol, par exemple sur une rotation de 5 ans, il n'y aura que deux fois un passage de charrue.

CS : Je crois me souvenir que nous verrons un jour des vignes dans la culture d'orge ? C'est quoi ton projet d'agro-viti-foresterie ?

GG : La plantation d'arbres, ce n'est pas nouveau chez nous. Nous avons déjà planté 3,7 km de haies, mais plutôt en vision tour de champ. L'agroforesterie vise à remettre des arbres dans le champ pour décompacter les sols, apporter de l'ombre, de la biodiversité, des mycorhises (association symbiotique entre champignons et racines)... bref, tout ce qu'il faut pour maintenir les sols vivants même pendant les périodes très sèches. Là, nous commençons une première expérience avec des essences adaptées au terrain séchant avant de l'étendre davantage sur notre système. Nous avons fait une plantation sur 350 m de deux alignements d'arbres et de vigne espacés de 20 m. L'alignement d'arbres est composé de 70 érables champêtres et de 7 grands arbres - chênes, frênes ou noyers (1 tous les 50 m). L'alignement de vigne est

* WWOOF est un mouvement mondial qui œuvre à mettre en contact des visiteurs avec des agriculteurs bio, à encourager les échanges culturels et à construire une communauté mondiale sensible aux pratiques agricoles écologiques. Les visiteurs, ou «Wwoofeurs», partagent la vie quotidienne de leur hôte et découvrent l'agriculture biologique, tout en passant environ la moitié de chaque journée à aider à la ferme.

composé de 280 pieds de vigne (muscat blanc, chasselas doré et muscat de Hambourg). Le choix s'est fait sur du raisin de table pour pouvoir le transformer en jus de fruit.

CS : Mais au fait, comment t'as connu la BAM ?

GG : La première fois, c'était en 2013 à l'AG du CIVAM Bio à Montsûrs. J'ai discuté avec un certain Cédric Soufflet et l'idée du collectif et de filière locale m'avait intéressé. Ensuite, ce fut avec la bière pour notre mariage en 2016. Là, j'ai pu voir d'autres membres et visiter la brasserie.

C'est en 2017 que nous avons commencé à fournir de l'orge brassicole. D'abord, 1 tonne pour faire un test puis 3 tonnes. Depuis, j'ai fourni chaque année sauf en 2021 où c'est mon frère Quentin qui l'a fait.

CS : Et cette année, ça commence quand l'orge de printemps ?

GG : C'est fait depuis février, nous avons semé 4 ha. Après les fortes pluies, nous devons peut-être passer le « roto » pour casser un peu la croûte de terre de surface.

CS : Avec ces 4 ha, nous aurons peut-être droit à 10-12 t d'orge triées. Merci !

Sur la piste des bières trappistes : l’Orval

Objectivement, l’Orval est la meilleure bière du monde. Cela ne se discute pas. C’est grâce à plusieurs spécificités de sa fabrication et de son origine qui, toutes réunies, la rendent unique, y compris au sein du cercle restreint des bières trappistes.

Son origine

Les bières et l’abbaye d’Orval que nous connaissons sont très récentes quand on les compare à Westmalle, Westvleteren, Chimay et Rochefort. Autour du XI^e siècle, une première abbaye est fondée à l’emplacement de l’abbaye actuelle et des documents attestent d’une activité de brassage dès le XIII^e siècle. Cette première abbaye est pillée par l’armée française en 1793 en même temps que les autres abbayes de Belgique. L’abbaye actuelle est issue d’un projet de reconstruction conçu en 1926. La première pierre est posée en 1929 et les travaux ont duré jusqu’en 1948.

La brasserie a vu le jour en 1931. L’objectif de sa création était de fournir du financement pour la construction de l’abbaye. À la différence des autres trappistes, la brasserie n’a pas été fondée par des moines mais par des laïcs dans le cadre d’une société anonyme. Les sociétaires ont cependant peu à peu cédé leurs parts à l’abbaye. L’abbaye en devient l’actionnaire majoritaire en 1949 puis unique en 1987. L’objectif premier de la brasserie a été réorienté vers le financement de l’entretien des bâtiments et des œuvres de l’abbaye. La brasserie ne fournit pas de travail direct aux moines : ces derniers sont mobilisés dans la production des fromages. Les moines supervisent le brassage depuis 1948.

La vente de bière a démarré dès 1932. Compte tenu de l’objet de la vente, celle-ci a été pensée dès le départ pour une échelle nationale. La recette s’est assez vite stabilisée, ainsi que la forme du verre et de la bouteille. Bien entendu, la production augmentant, il a fallu réadapter les bâtiments brassicoles et les agrandir.

La bière

Parce qu’une autre différence notable avec toutes les autres brasseries trappistes est que celle d’Orval ne commercialise qu’une seule bière : l’Orval, dont la recette mélange traditions belges, allemandes et anglaises :

- Concassage par mouture humide : le malt est trempé à 65°C avant le concassage

- Brassage par infusion directement dans une cuve de filtration
- Houblonnage après filtration à l’aide d’extraits et de pelets de houblons allemands et slovènes
- Ajout de sirop de sucre candi une fois le refroidissement du moût réalisé
- Ensemencement de levures de culture de fermentation haute
- Houblonnage à cru durant la garde

- Ajout d’une souche de levure spécifique, d’origine sauvage, d’un peu de sirop de candi avant embouteillage
- Centrifugation de la bière pour en éliminer les matières et levures mortes au moment du soutirage

Les bouteilles d’Orval sont alors conservées 21 jours en chambre chaude avant d’être livrées.

Ce principe d’ajouter une deuxième souche de levure ne vient pas de n’importe où. En

fait, au début, les cuves de fermentation n’étaient pas nettoyées à fond, c’était peut-être un interdit traditionnel. De ce fait, des souches de levures sauvages se développaient dans les fonds et cohabitaient avec les levures sélectionnées. Cela conférait des notes aigrettes et une belle prise de mousse.

Cette pratique a été abandonnée lors des agrandissements et modernisation de la brasserie durant les années 1950. Les premiers résultats gustatifs ont été décevants car l’usage de levures dans un cadre très aseptisé fit perdre beaucoup de caractère à la bière. Le frère brasseur trouva la solution de l’ajout de levure en cours de garde à partir de levures sauvages qu’il a sélectionnées. Aujourd’hui, cette sélection est réalisée en collaboration avec l’université de Louvain.

Boire un Orval

Une remarque s’impose : les moines de l’abbaye sont très attentifs à nommer leur bière au neutre. On dit *un* Orval et non pas *une*.

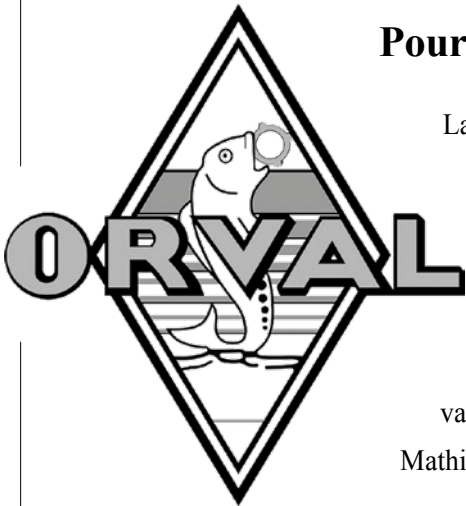
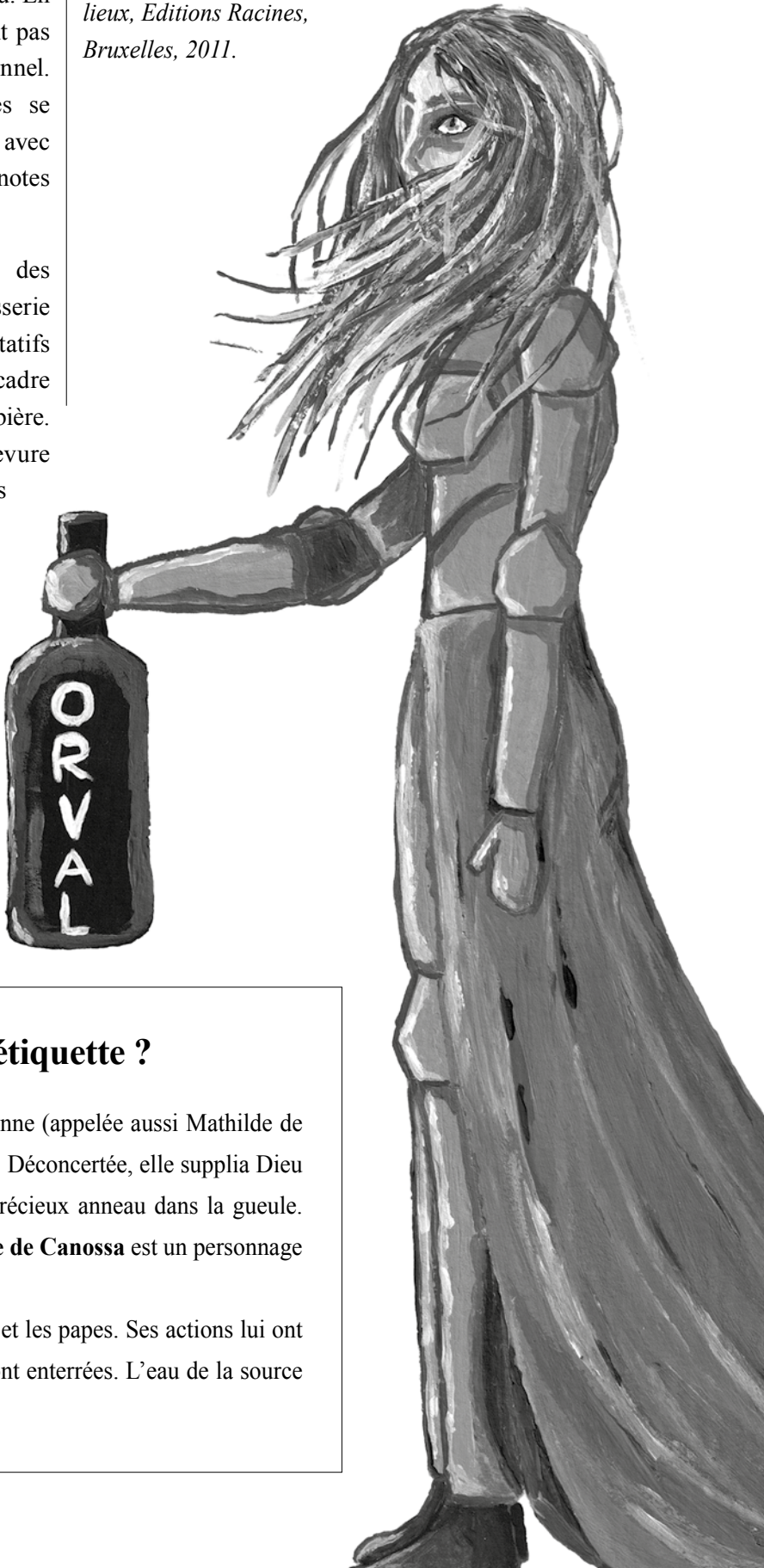
Les moines invitent aussi à ne pas verser le dernier centimètre de lie. L’Orval se sert dans

un grand verre calice permettant à toute la mousse de prendre ses aises. Il ne faut jamais le servir trop frais.

Enfin, les Orval peuvent vieillir plusieurs années. Un Orval jeune (moins de 6 mois) est plus houblonné et plus vif, avec des notes fruitées de banane, poire et ananas. À 6 mois, les saveurs de fruit font place à des saveurs plus aigrettes et plus sèches, avec une longue amertume. Ensuite avec les années, l’amertume s’amenuise et la bière devient de plus en plus douce et acidulée.

À noter que l’abbaye délivre un label « Ambassadeur Orval » aux bars et brasseries qui font l’effort de proposer la bière selon des exigences de qualité : présence de jeunes et de vieil Orval, service frais ou à température de cave, fromage d’Orval et connaissance de la bière. Les bars les plus proches de Montflours sont le Gambrinus (Tours) et l’Eden (Erquy).

Sources : orval.be et Jef Van des Steen, *Les bières trappistes, des saveurs et des lieux*, Editions Racines, Bruxelles, 2011.



Pourquoi un poisson et un anneau sont-ils sur son étiquette ?

La légende d’Orval raconte qu’une princesse italienne, Mathilde de Toscane (appelée aussi Mathilde de Canossa) laissa tomber son anneau nuptial dans la fontaine de la vallée. Déconcertée, elle supplia Dieu et c’est soudainement qu’une truite arriva à la surface, avec son précieux anneau dans la gueule. Aussitôt, elle s’écria « Vraiment, c’est ici un Val d’or ! ». **Mathilde de Canossa** est un personnage important dans l’histoire médiévale italienne du XI^e siècle. Elle a joué un rôle dans la guerre opposant les empereurs germaniques et les papes. Ses actions lui ont valu une place dans la basilique St-Pierre, là où seulement trois femmes sont enterrées. L’eau de la source Mathilde est celle utilisée par les moines pour brasser l’Orval.



La recette : un bon gâteau pour la BAM

Le gâteau cru à la bière de Céline de 42 délices



Cette recette a été inventée pour l’anniversaire des 10 ans de coopération de la BAM

Pour 4–6 personnes

BASE BISCUIT

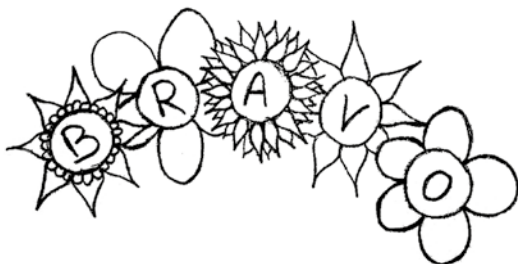
- 37 g de cacao cru
 - 50 g d’amandes
 - 50 g de dattes
 - 15 ml d’huile de coco fondue
 - 1 pincée de sel
- ☞ Mélanger tous les ingrédients au robot lame S pour former une pâte granuleuse.
- ☞ Bien tasser au fond d’un moule à charnière.

CRÈME À LA BIÈRE

- 1 choppe (250 ml) de noix de cajou mises à tremper la veille dans la bière
 - 40 ml de sirop d’érable
 - ¼ de choppe de bière
 - ¼ de choppe d’huile de coco fondue
 - 1 pamplemousse
- ☞ Égoutter et rincer les noix de cajou trempées la veille dans la bière.
- ☞ Mixer avec le reste des ingrédients (sauf le pamplemousse) jusqu’à obtenir une crème bien lisse.
- ☞ Verser la préparation de crème sur la base du gâteau.
- ☞ Couper en petits morceaux la chair du pamplemousse et en parsemer le gâteau.
- ☞ Mettre le tout au congélateur 1h pour que la crème fige.

GANACHE CACAO CRU

- ¼ de choppe de sirop d’érable
 - ¼ de tasse de poudre de cacao cru
 - 2 cuillères à soupe d’huile de coco fondue
- ☞ Mixer au blender jusqu’à obtenir une ganache bien lisse et brillante. Verser sur le gâteau.
- ☞ Remettre au congélateur 15 min ou 1h minimum au frigo.
- ☞ Démouler, c’est prêt !



Bière et santé

On l’aime notre village.
L’alcool est dangereux, tout le monde le sait mais...

- Y’a pas d’bière au Paradis, autant en boire à Montflours.
- Ben du coup, y’a d’la bière au Paradis !



La bonne blague de Jean-François

- Un homme arrive au marché de Montflours et demande à Cédric :
- Une bière avant que ça recommence.
- Dix minutes plus tard, il revient :
- Une bière avant que ça recommence.
- Dix minutes plus tard, il est de retour :
- Une bière avant que ça recommence.
- Dix minutes plus tard, le voilà encore qui dit :
- Une bière avant que ça recommence.
- La femme du gars arrive au marché et apostrophe son mari :
- Bon alors, qu’est-ce que tu fais ? Tu rentres à la maison maintenant !
- Et le gars se tourne vers Cédric et répond :
- Ça y est, ça recommence...



Quelle est donc cette BAM ?

On la trouve très loin de Montflours...

La BAM en question est la bière artisanale de Martinique brassée à S^{te}-Luce.

Réponses de l’Irreg numéro 10

Les mots croisés de Patrick

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	B	R	A	S	S	E	R	A	I	T
2	A	U		T	A	L	O	N	N	E
3	V	A	P	O	R	E	U	S	E	S
4	A	D	O	U	C	I	E		S	T
5	R	E	C	T	O	S		O		A
6	D		H		P		A	R	E	C
7	A	N	A	C	H	O	R	E	T	E
8	M	A	R	I	A	N	I	S	T	E
9	E	N	D		G	U	E		I	S
10	S	A	S	S	E		N	E	E	

La devinette

Dans le dialogue :

- “- Dis papa, est-ce bien Charlotte qui a bu cette infusion de roses séchées ?
- Ah, bien vu, Barnabé, mais demande aussi à Dédé ton hamster.”

les huit ACRONYMES cachés étaient :

- 1 & 2. DIPA** (« Dis papa ») pour **Double India Pale Ale** et pour deux acronymes en un.
- L’**IPA** est à l’origine une bière anglaise de type Ale, brassée avec du malt pâle (Pale en anglais) et très houblonnée destinée aux colons installés en Inde. Le houblonnage important permettait sa conservation pendant le long voyage en bateau.
- La **DIPA** est beaucoup plus forte en alcool et a davantage de saveurs houblonnées. La notion de « double » est indicative et ne signifie pas que tout à été doublé.
- 3. EBC** (« est-ce bien Charlotte ») pour **European Brewery Convention**. Les bières sont classées ici en fonction de leur couleur. Situé entre 1 et 140, l’EBC débute sur une bière très claire comme la Pale Ale et va jusqu’au plus foncé comme la Stout. En somme, plus l’EBC est élevé, plus la bière est foncée.
- 4. IBU**, (« qui a bu ») pour **International Bitterness Unit**. Il s’agit de la mesure permettant d’évaluer

l’amertume d’une bière de façon uniformisée dans le monde. Plus la valeur de l’IBU est élevée, plus l’amertume est puissante. L’échelle va de 1 à 150 environ. Au-delà, c’est trop pour le palais humain et les bières dépassent rarement les 90 IBU. À titre d’exemple, les blondes les plus standards ont un IBU entre 15 et 17.

5. IRS (« infusion de roses séchées ») pour **Imperial Russian Stout**, les reines des bières Stout. Une IRS est plus forte en goût et plus alcoolisée que la fameuse Guinness. Brassée à l’origine en Angleterre elle était très prisée à la cour des Tsars au XVIII^e et XIX^e siècle. L’exportation de ces bières complexes était facilitée par leur fort taux d’alcool qui protège la boisson et favorise donc leur conservation. Par ailleurs, la durée du voyage permettait aussi d’affiner un peu la bière en allongeant la période de fermentation. Aujourd’hui, on peut en trouver dans des bars à bières. Les arômes de ces bières sont très travaillés, riches et permettent de combiner de nombreux autres parfums, favorisant ainsi l’expression de la créativité des brasseurs artisanaux.

6. ABV (« Ah, bien vu ») pour **Alcool By Volume**. Il représente l’unité internationale de mesure de la quantité d’alcool présente dans une bière. Il s’exprime en % ABV et est équivalent au degré d’alcool. Si on voit marqué 5 % ABV, cela signifie que pour 1 L de bière, on boit 5 cl d’alcool pur.

7. BA (« Barnabé ») pour **Barrel Aged**. Cet acronyme est indiqué pour les bières vieilles en fût. Le procédé permet de faire passer dans la bière des arômes conservés par le bois. Ainsi la BAM a fait vieillir de la Stout en barrique ayant contenu de l’alcool de bière, nous en avons parlé dans le précédent numéro de l’irrégulomadaire.

8. DDH (« Dédé ton hamster ») pour **Double Dry Hop / Hopped / Hopping**. C’est le houblonnage à froid ou à cru. En plus du houblon mis à ébullition comme pour toutes bières, on peut en rajouter à froid avant le passage en cuve de fermentation pour faire ressortir au maximum les arômes de la plante. Ces bières seront très parfumées sans être nécessairement amères grâce à cette technique.